

## 給食レシピ（おやつ）

### さつまいもキャラメル

材料（5人分）

- ・さつまいも 175 g
- ・サラダ油 15 g
- ・上白糖 10 g
- ・水 8 g
- ・有塩バター 10 g



作り方

- ① さつまいもを皮付きのまま乱切りや厚いちょう切りの一口サイズに切って水にさらす。
- ② 少ししたら、①の水を捨ててキッチンペーパーなどで水気をふいておく。
- ③ サラダ油を170℃～180℃にして、さつまいもを素揚げしていく。
- ④ 鍋に水と上白糖を入れ火にかける前に、よく溶かしておく。
- ⑤ ④を火にかける。火にかけてる間のかき混ぜない。きつね色になるまで煮る。
- ⑥ きつね色になったら火を止めて、バターを入れたらよくかき混ぜる。

⑤の行程中にかき混ぜてしまうと、砂糖が結晶化してしまいます。必ず先に溶かしておくようにしましょう！☆  
さつまいもについた水分は油が跳ねる原因になるので、できるだけ拭いてから油に投入してください！

### 桜の cupcakes

材料（5人分）

- ・無塩バター 38 g
- ・薄力粉 50 g
- ・ベーキングパウダー 2、5 g
- ・三温糖 31 g
- ・たまご 30 g
- ・桜の塩漬け 適量



作り方

- ① 桜の塩漬けを水につけて、塩抜きする。
- ② バターを室温に戻し、ボウルに入れクリーム状になるまでよく混ぜる。
- ③ ②に三温糖を加え、よく混ぜる。
- ④ 溶いたたまごを②に加え、よく混ぜる。
- ⑤ ①の水を少し生地に加える。入れすぎるとしょっぱいので注意！
- ⑥ ⑤に薄力粉・ベーキングパウダーをふるい入れ、さっくりと混ぜ合わせる。
- ⑦ 好きな型に生地を流し込んでいく。8分目まで。
- ⑧ ①の花びらの水分を拭いてから生地の上に乗せる。
- ⑨ オーブンで170℃、10～15分様子を見ながら焼いていく。

桜の塩漬けは塩抜きしたら刻んで生地の中に入れてもいいですね☆